Борщі





Найкращі рецепти



Смачного

Борщ український



Інгредієнти:

- *м'ясо — 500 г;*
- *буряк — 100 г;*
- *капуста — 200 г;*
- *картопля — 150 г;*
- *томатний соус — 100 г;*
- *морква — 50 г;*
- *петрушка — 10 г;*
- *часник — 10 г;*
- *оцет — 30 г;*
- *сіль, чорный мелений перець, цукор — за смаком.*

М'ясо нарізати невеликими шматочками, посолити, поперчити, влити трохи бульйону і тушкувати до готовності.

Буряк нарізати соломкою, додати сіль, цукор, жир, бульйон і протушкувати.

Дрібно нарізати моркву, цибулю, корінь петрушки і також протушкувати, потім додати томатний соус і ще раз протушкувати, насамкінець покласти буряк.

Нарізані картоплю і капусту покласти в окріп і варити 15—20 хвилин.

Бульйон вилити в керамічний горщик, додати тушкований буряк, моркву, цибулю, петрушку, м'ясо, розтертий із зеленню і сіллю часник, заліпити горщик тістом і поставити в духовку.

На стіл до борщу подати пампушки з часником і сметану.

Домашній борщ

Інгредієнти:

- *свинина — 300 г;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *картопля — 3 шт.;*
- *капуста — 1 шт.;*
- *помідори — 2 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *лимонний сік — 1 ч. ложка;*
- *зелень кропу — за смаком;*
- *сіль — за смаком;*
- *сметана — за смаком;*
- *олія — для смаження.*



Свинину промити, нарізати шматочками, скласти в каструлю, залити водою і варити протягом 30 хвилин.

Овочі почистити і промити. Картоплю нарізати невеликими кубиками і додати в каструлю. Буряк натерти. Помідори нарізати кружечками, цибулю подрібнити. Спасерувати цибулю на олії. Потім додати в сковороду буряк, помідори і влити лимонний сік.

Усе добре перемішати.

У каструлю з м'ясним бульйоном додати нашатковану капусту і спасеровані овочі, посолити. Варити борщ до готовності м'яса.

Потім зняти борщ з вогню, дати настоятися, розлити в тарілки, посипати подрібненою зеленню і подати зі сметаною.

Борщ із пельменями



Інгредієнти:

- *буряк — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *лавровий лист — 1 шт.;*
- *лимонний сік — 2 ч. ложки;*
- *олія — 2 ст. ложки;*
- *часник — 1–2 зубчики;*
- *томатна паста — 1–2 ч. ложки;*
- *сіль, чорний мелений перець, зелень петрушки — за смаком;*
- *сметана — для подачі;*
- *готові пельмені — 400 г;*
- *вода — 1,5 л.*

Буряк і моркву почистити, помити і натерти. Цибулю і часник очистити і подрібнити. Обсмажити в каструлі на олії цибулю і моркву, додати буряк, томатну пасту і лимонний сік, перемішати і тушкувати під кришкою протягом 10 хвилин. Долити воду, закип'ятити, додати сіль, подрібнений часник, лавровий лист і спеції за смаком. Готувати ще близько 5–10 хвилин. Зняти з вогню і дати настоятися.

Опустити пельмені в киплячу підсолену воду і варити близько 10 хвилин до готовності. Викласти за допомогою шумівки і розкласти в глибокі тарілки. Розлити борщ в тарілки з пельменями, посипати зеленню петрушки, додати сметану. Відразу подати на стіл.

Борщ галицький

Інгредієнти:

- *м'ясний бульйон — 2 л;*
- *буряк — 100 г;*
- *капуста — 100 г;*
- *картопля — 80 г;*
- *морква — 20 г;*
- *корінь петрушки — 10 г;*
- *ріпчаста цибуля — 20 г;*
- *томатне пюре — 15 г;*
- *борошно — 5 г;*
- *сметана — за смаком;*
- *буряковий квас — 50 г;*
- *лавровий лист, перець горошком, сіль, зелень — за смаком.*



Буряк нарізати шматочками і тушкувати з томатним пюре і буряковим квасом.

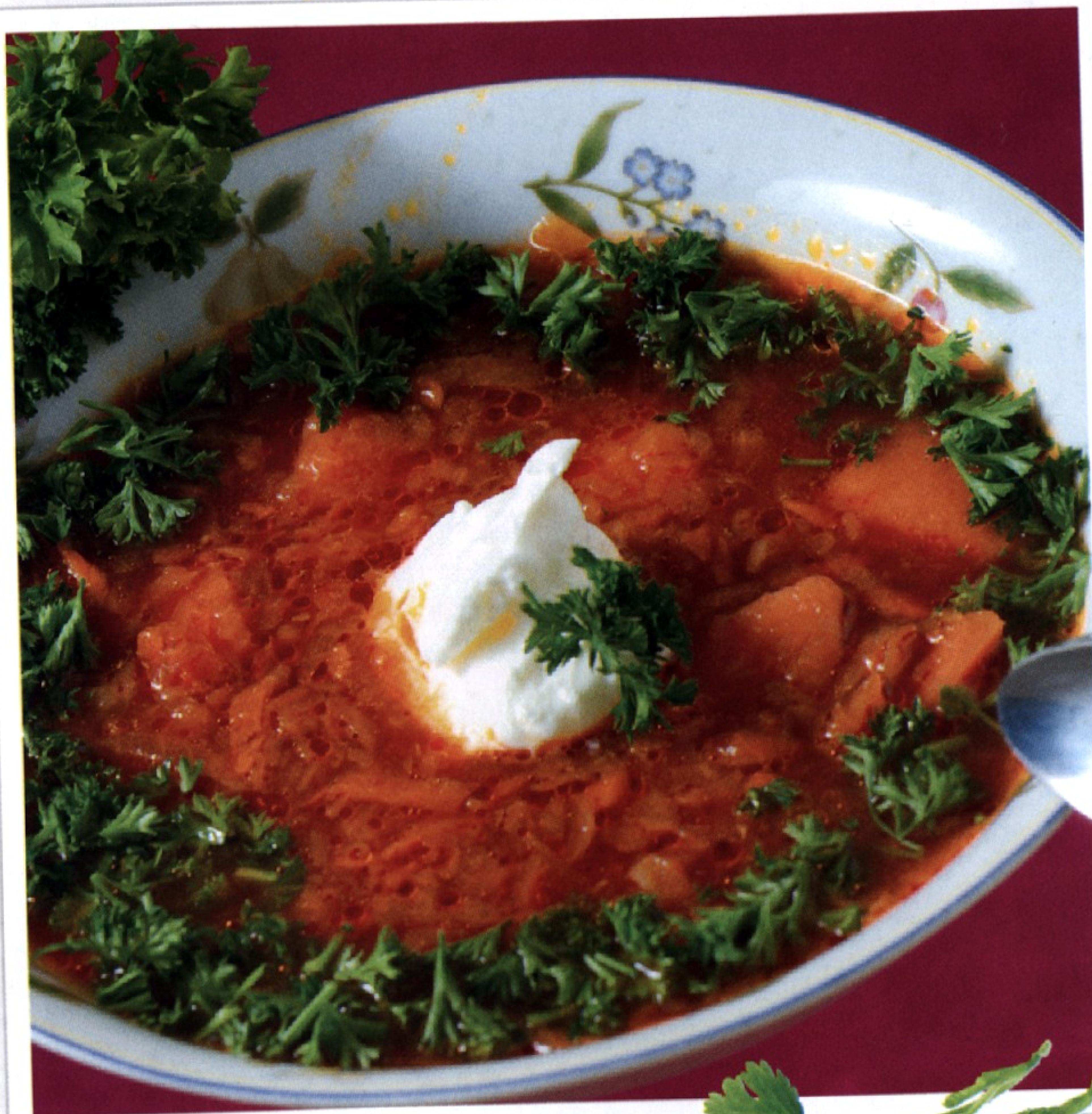
Спасерувати з борошном нарізані петрушку, моркву і цибулю. Дрібно нарізані капусту і картоплю покласти в бульйон і варити 10 хвилин.

Потім додати тушкований буряк, пасеровані коріння, лавровий лист, перець, сіль і варити до готовності.

Дати борщу настоятися 30 хвилин і влити прокип'ячений буряковий квас. Перед подачею додати в тарілку ложку сметани.

Перевірити якість сметани можна в домашніх умовах: 1 ч. ложку сметани розчиніть у склянці гарячої води. Якісна сметана розчиниться у воді відразу, сурогат осяде на дно.

Борщ чернігівський



Інгредієнти:
- *свинина — 500 г;*
- *капуста — ½ качана;*
- *картопля — 4–5 шт.;*
- *буряк — 2–3 шт.;*
- *кабачок — 1 шт.;*
- *квасоля — 100 г;*
- *помідори — 4 шт.;*
- *кислі яблука — 2 шт.;*
- *сметана — ½ склянки;*
- *вершкове масло— 100 г;*
- *корінь петрушки — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *чорний мелений перець, лавровий лист, сіль — за смаком.*

Зварити м'ясний бульйон, готове м'ясо нарізати порціями, бульйон процідити. Усі овочі почистити. Нарізаний соломкою буряк протушкувати з помідорами. Петрушку, моркву і цибулю обсмажити. Кабачки нарізати кубиками і також обсмажити. Окремо зварити квасолю.

У киплячий бульйон покласти нарізані соломкою капусту, картоплю і варити 15–20 хвилин.

Потім додати квасолю з відваром, обсмажені кабачки, тушковані буряки, пасеровані коріння і цибулю, кислі яблука і свіжі помідори, перець, лавровий лист і довести до готовності.



Борщ із маслинами

Інгредієнти:

- *яловичина — 400 г;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *капуста — ½ качана;*
- *морква — 2 шт.;*
- *помідори — 3 шт.;*
- *часник — 2 зубчики;*
- *борошно — 1 ст. ложка;*
- *шпик — 50 г;*
- *смалець — 2 ст. ложки;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *оцет — 2 ч. ложки;*
- *маслини — 15 шт.;*
- *сіль, чорний перець, лавровий лист, петрушка — за смаком.*



Буряк і моркву очистити, нарізати тонкими смужками й обсмажити разом з 1 ст. ложкою смальцю. Потім скропити оцтом і додати цукор. М'ясо нарізати і відварити в підсоленій воді, потім додати картоплю, нарізану кубиками, пошатковану капусту і варити 20 хвилин. У каструлю послідовно додати: буряк і пасеровку, приготовану заздалегідь з жиру і борошна, лавровий лист, нарізані помідори, сіль і перець. Борщ довести до кипіння і варити на маленькому вогні. За 10 хвилин до готовності додати в каструлю дрібно нарізаний шпик, товчений часник і нарізані маслини.

Борщ по-харківськи



Інгредієнти:

- *вода — 2 л;*
- *яловичина — 300 г;*
- *картопля — 8 шт.;*
- *буряк — 3 шт.;*
- *морква — 3 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 2 шт.;*
- *капуста — 750 г;*
- *томатна паста — 2 ст. ложки;*
- *олія — 2 ст. ложки;*
- *сметана — 1 ст. ложка;*
- *зелень петрушки — за смаком;*
- *сіль, чорний мелений перець — за смаком.*

Яловичину очистити від плівок, промити, нарізати невеликими шматочками і варити до готовності на повільному вогні. Готовий бульйон процідити, охолодити, м'ясо нарізати.

Буряк очистити, розрізати на 2 частини, варити в окремій каструлі, вийняти, охолодити, нарізати.

Підготовлені моркву, капусту, картоплю відварити, нарізати соломкою і додати в бульйон. Цибулю очистити, подрібнити і пасерувати в олії разом з томатною пастою.

Усе з'єднати в глибокій каструлі, залити бульйоном, посолити, поперчити, перемішати. У готовий борщ додати сметану і подрібнену зелень петрушки.

Борщ вегетаріанський

Інгредієнти:
- *буряк — 1 шт.;*
- *картопля — 2 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *томатна паста — 1 ст. ложка;*
- *капуста — ½ качана;*
- *цукор, сіль, сметана, зелень — за смаком;*
- *вершкове масло.*



Буряк почистити і покласти в глибоку каструлю. Додати воду, довести до кипіння і варити на помірному вогні до готовності буряка.

Картоплю почистити і нарізати невеликими кубиками. Капусту нарізати тонкою соломкою. Зелень помити, обсушити і подрібнити.

Цибулю і моркву почистити, цибулю дрібно нарізати, а моркву натерти. Тушкувати цибулю і моркву на слабкому вогні у вершковому маслі протягом 5—8 хвилин. Готовий буряк вийняти і натерти, а в приготований буряковий відвар покласти картоплю і варити протягом 10 хвилин. Потім додати нашатковану капусту і варити до готовності капусти. Наприкінці додати тушковані овочі та тертий буряк. Довести борщ до кипіння, додати томатну пасту, сіль і цукор за смаком. Готовий борщ заправити сметаною і подрібненою зеленню.

Борщ на свинячих реберцях



Інгредієнти:

- *буряк — 200 г;*
- *морква — 100–150 г;*
- *ріпчаста цибуля — 100 г;*
- *свинячі реберця — 300 г;*
- *картопля — 300 г;*
- *солодкий перець — 1 шт.;*
- *томатна паста — 1 ст. ложка;*
- *олія — 3–4 ст. ложки;*
- *капуста — 250 г;*
- *сіль, спеції — за смаком;*
- *борошно — 2 ст. ложки;*
- *часник — 3–4 зубчики;*
- *вода — 4 л.*

У каструлю скласти половину очищених моркви та цибулі, нарізані по одному свинячі реберця, залити водою і варити на маленькому вогні близько 1 години. Очищені моркву і буряк натерти. Цибулю дрібно нарізати. Солодкий перець нарізати смужками. Пасерувати овочі 4 хвилини в олії і перекласти їх у бульйон.

Посолити і продовжувати варити 10–15 хвилин. Додати в каструлю нарізану кубиками картоплю і нашатковану капусту. Розігріти в сковороді олію, додати томатну пасту, борошно і рубаний часник, обсмажувати, помішуючи.

Додати все в борщ, довести до кипіння і зняти з вогню.

Борщ із солоними огірками

Інгредієнти:

- *м'якоть яловичини — 300 г;*
- *картопля — 5 шт.;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *морква — 2 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *солоні огірки — 2 шт.;*
- *лимонний сік — за смаком;*
- *кріп, зелена цибуля, петрушка, цукор, сіль, спеції — за смаком;*
- *сметана — за смаком.*



М'ясо промити, нарізати і викласти в каструлю з киплячою водою. Зменшити вогонь і варити до готовності. Потім м'ясо вийняти, бульйон охолодити і профільтрувати.

Буряк промити і відварити окремо до готовності, почистити. Решту бульйону профільтрувати. Моркву, цибулю і картоплю почистити і помити. Моркву натерти, солоні огірки нарізати кубиками, картоплю нарізати шматочками, а цибулю подрібнити. Усі підготовлені овочі викласти в каструлю, перемішати і залити бульйоном.

Влити до овочів у бульйоні буряковий відвар і варити до готовності.

Після чого додати шматочки м'яса, сіль, цукор і лимонний сік. Довести страву до смаку улюбленими спеціями і зняти з плити. При подачі додати сметану і подрібнену зелень.

Борщ по-закарпатськи



Інгредієнти:

- *яловича грудинка — 0,5 кг;*
- *свинячі реберця — 0,5 кг;*
- *картопля — 5 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 2 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *квасоля (варена) — 150 г;*
- *сало — 50–70 г;*
- *часник — 2–3 зубчики;*
- *капуста — 350–400 г;*
- *томатна паста — 4 ст. ложки;*
- *лавровий лист;*
- *чорний мелений перець, сіль — за смаком.*

М'ясо промити, нарізати, варити протягом 1,5 години, потім додати варену квасолю.

Коли закипить, покласти цілу очищену картоплю, дрібно нарізану цибулю і моркву, зварити.

Вийняти картоплю, розім'яти і знову покласти в каструлю.

Додати розтерте сало з часником і капусту.

Після цього усе це разом варити на повільному вогні, постійно помішуючи, близько 15–20 хвилин.

Додати томатну пасту, спеції, сіль, довести до кипіння.

Накрити кришкою і дати настоятися протягом 30 хвилин.

Зелений борщ

Інгредієнти:

- олія — 2 ст. ложки;
- ріпчаста цибуля — 1 шт.;
- лавровий лист — 2 шт.;
- морква — 1 шт.;
- сіль — за смаком;
- щавель — 150 г;
- свинина на кісточці — 400 г;
- перець горошком — за смаком;
- борошно пшеничне — 1 ч. ложка;
- варене яйце — 1 шт.;
- картопля — 4 шт.;
- шпинат — 150 г.



М'ясо промити, покласти в каструлю з 1,5 л води, довести до кипіння, зняти піну і варити 1,5 години.

Перекласти м'ясо в миску, бульйон процідити і знову довести до кипіння.

Овочі очистити. Картоплю нарізати кубиками, додати в суп, зварити.

Цибулю і моркву нарізати соломкою, обсмажити в розігрітій олії і змішати з борошном.

Щавель і шпинат дрібно нашаткувати. Покласти в бульйон усі овочі, лавровий лист, сіль і перець, зварити до готовності.

Яйце очистити і нарізати кружечками, м'ясо — шматочками.

Додати в борщ і подати до столу.

Борщ з яловичиною



Інгредієнти:

- *кістки яловичі з м'якоттю — 1 кг;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 2 шт.;*
- *болгарський перець — 2 шт.;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *часник — 2–3 зубчики;*
- *томатний сік — 1 склянка;*
- *капуста — 300 г;*
- *спеції, сіль — за смаком.*

Кістки промити і варити до готовності. Нарізати кубиками очищені моркву, буряк, цибулю, болгарський перець, картоплю. Дрібно нарізати часник.

Спасерувати половину овочів: буряк, моркву, перець та цибулю.

Потім всипати спеції, сіль і влити томатний сік. Тримати на маленькому вогні до випаровування зайвої рідини.

Вийняти кістки з бульйону, зрізати з них м'ясо. Бульйон процідити, перелити в чисту каструлю, закип'ятити, зменшити до мінімуму вогонь і закласти решту овочів: буряк, моркву, картоплю, цибулю, перець, капусту.

Капусту слід класти тоді, коли овочі будуть майже готові. Після закипання капусти викласти заправку. Варити борщ до готовності, додавши м'ясо. Заправити часником, накрити кришкою і залишити настоюватися.

Борщ із грибами

Інгредієнти:

- *м'ясний бульйон — 2,5 л;*
- *свіжі гриби — 450 г;*
- *картопля — 0,5 кг;*
- *зелена цибуля — 20 г;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *вершкове масло — 3 ст. ложки;*
- *борошно — 1 ст. ложка;*
- *сметана — 100 г;*
- *кріп — 20 г;*
- *чорний мелений перець, сіль — за смаком.*



Картоплю очистити і нарізати кубиками.
Дрібно нарізати кріп, ріпчасту і зелену цибулю.
Гриби нарізати пластинками, викласти в сковороду й обсмажити на вершковому маслі з ріпчастою цибулею і борошном.
Потім викласти гриби в горщики, залити гарячим бульйоном, додати картоплю, поставити в попередньо розігріту духовку і варити до готовності протягом 30 хвилин.
Насамкінець додати сметану, зелену цибулю, посолити, поперчити, закип'ятити і розлити по тарілках.
Перед подачею посипати зеленню.

Гриби треба варити доти, поки вони осядуть на дно каструлі.

Борщ із квасолею та яловичиною



Інгредієнти:

- *картопля — 300 г;*
- *капуста — 300 г;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *яловичина — 800 г;*
- *червона консервована квасоля — 400 г;*
- *солодкий перець — 1 шт.;*
- *томатна паста — 2 ст. ложки;*
- *часник — 3 зубчики;*
- *лавровий лист, сіль — за смаком.*

Яловичину залити холодною водою і довести бульйон до готовності протягом 1,5 години.

Очистити і помити всі овочі. Подрібнити часник і дрібно нарізати цибулю. Натерти буряк і моркву. Солодкий перець нарізати. Капусту нашаткувати. Картоплю нарізати кубиками.

Обсмажити цибулю, потім додати моркву, буряк, перець і часник, томатну пасту, трохи розведену бульйоном з каструлі, тушкувати на маленькому вогні близько 5 хвилин. Готове м'ясо прибрати з каструлі і нарізати на шматочки.

З квасолі злити розсіл і додати її в бульйон. Потім засипати картоплю і варити до готовності. Додати в борщ тушковані овочі з томатною пастою і капусту. Посолити і покласти лавровий лист. Наприкінціваріння додати м'ясо.

Борщ із куркою

Інгредієнти:
- морква — 1 шт.;
- буряк — 1–2 шт.;
- картопля — 300 г;
- капуста — 250 г;
- ріпчаста цибуля — 1 шт.;
- томатна паста — 10 г;
- варена курка— 300 г;
- сіль та спеції — за смаком;
- олія — 10 мл;
- сметана, зелень — для подачі.



Буряк очистити, натерти і опустити в киплячу воду. Моркву і цибулю очистити. Половинку цибулі покласти у каструлю. Другу половину цибулі нарізати маленькими кубиками. Моркву натерти.

Варене м'ясо нарізати. Коли буряк стане трохи м'якшим, додати м'ясо.

Капусту нашаткувати і додати в борщ.

Картоплю почистити, нарізати кубиками і додати в борщ.

Для заправки на сковороді розігріти олію й обсмажити моркву і цибулю, додати томатну пасту, протушкувати.

Вилити заправку в борщ, посолити за смаком. Варити ще 5—7 хвилин.

Подавати борщ до столу гарячим зі сметаною і свіжою рубаною зеленню.

Борщ із печерицями



Інгредієнти:

- *м'ясний бульйон — 2 л;*
- *печериці — 300 г;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *буряк — 2 шт.;*
- *капуста — 1 шт.;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *томатна паста — 1 ст. ложка;*
- *сметана — 3 ст. ложки;*
- *зелень петрушки — за смаком;*
- *лавровий лист — за смаком;*
- *горошини чорного перцю, сіль — за смаком.*

Усі овочі почистити. Картоплю нарізати кубиками. Цибулю подрібнити. Гриби помити і нарізати пластинками. У каструлю влити бульйон і закип'ятити, додати картоплю і варити на невеликому вогні 10 хвилин. Буряк почистити, натерти і спасерувати. Потім додати томатну пасту, перемішати і зняти з вогню. Вміст сковороди викласти в каструлю з картоплею. Нашаткувати капусту, додати в каструлю і варити 10 хвилин. Пасерувати цибулю в розігрітій олії. Потім додати гриби і смажити до готовності. Викласти гриби з цибулею в каструлю, посолити і варити борщ до готовності.

Потім зняти з вогню, розлити борщ в тарілки, посипати подрібненою зеленню петрушки і подати зі сметаною на стіл.

Борщ із качкою

Інгредієнти:

- *качка — 500 г;*
- *буряк — 2 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *капуста — 500 г;*
- *болгарський перець — 1 шт.;*
- *томатна паста — 2 ст. ложки;*
- *сметана — за смаком;*
- *картопля — 5 шт.;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *лавровий лист, зелень — за смаком.*

Відварити м'ясо в 2 літрах води. Очистити всі овочі і промити.

Цибулю дрібно нарізати, моркву нарізати смужками, а буряк натерти на крупній тертці. Обсмажити на розігрітій сковороді з олією цибулю, моркву, буряк. Додати трохи бульйону, цукор, томатну пасту.

Картоплю нарізати кубиками, капусту нашаткувати. Готове м'ясо вийняти з бульйону, нарізати.

Викласти назад разом із картоплею і нарізаним кубиками болгарським перцем.

Посолити, поперчити, додати заправку, капусту. Варити до готовності.

За 5 хвилин до готовності додати лавровий лист. Посипати нарізаною зеленню за смаком і додати сметану.



Борщ із бараниною



Інгредієнти:
- *баранина — 300 г;*
- *буряк — 300 г;*
- *капуста — 300 г;*
- *картопля — 2–3 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *болгарський перець — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *часник — 4–5 зубчиків;*
- *кріп, сіль — за смаком;*
- *чорний мелений перець — за смаком.*

З баранини зварити бульйон. Бульйон процідити, а баранину нарізати кубиками. Овочі очистити і нарізати.

Нарізати кубиками очищений буряк, моркву натерти на крупній тертці, цибулю дрібно нарізати, все протушкувати до напівготовності.

У киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану кубиками, нашатковану капусту і зварити до напівготовності.

Потім додати тушковані овочі і нарізаний кубиками болгарський перець.

Посолити, поперчити, за 10 хвилин до готовності додати товчений часник і дрібно порізаний кріп.

При подачі додати в борщ сметану. Окремо подати пампушки.

Борщ на буряковому відварі

Інгредієнти:

- *буряк — 500 г;*
- *ріпчаста цибуля — 2 шт.;*
- *морква — 1–2 шт.;*
- *картопля — 2 шт.;*
- *олія — 3 ст. ложки;*
- *часник — 3 зубчики;*
- *сік лимона — 3–4 ст. ложки;*
- *цукор, сіль — за смаком;*
- *перець горошком — 5–7 шт.;*
- *лавровий лист — 1–2 шт.;*
- *сметана — 100 г;*
- *зелень — 0,5 пучка.*



Усі овочі очистити і промити. Буряк нарізати, відварити в 2 л води до готовності і вийняти. Часник подрібнити. Цибулю дрібно покришити. Моркву натерти на тертці. Картоплю нарізати кубиками.

Буряковий відвар довести до кипіння і зварити нарізану кубиками картоплю.

Поки вариться картопля, приготувати засмажка. Для цього в олії обсмажити цибулю і моркву. Заправку покласти в борщ. Додати буряк і часник. Покласти перець горошком, лавровий лист, сік лимона. Додати цукор, сіль, довести до кипіння, потім готувати під кришкою на слабкому вогні 5–10 хвилин.

Подавати зі сметаною і нарізаною зеленню.

Борщ «Літній»



Інгредієнти:

- *квасоля — 1,5 склянки;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *капуста — ¼ шт.;*
- *болгарський перець — 1 шт.;*
- *зелень петрушки — ½ пучка;*
- *томатна паста — 2 ст. ложки;*
- *лавровий лист — 1 шт.;*
- *перець горошком — 3 шт.;*
- *чорний мелений перець, сіль — за смаком.*

Квасолю замочити на ніч у воді. Потім промити, перекласти в каструлю і варити до готовності. Овочі почистити і помити.

Картоплю нарізати. Моркву натерти.

Перекласти картоплю і моркву до звареної квасолі і нагріти до кипіння.

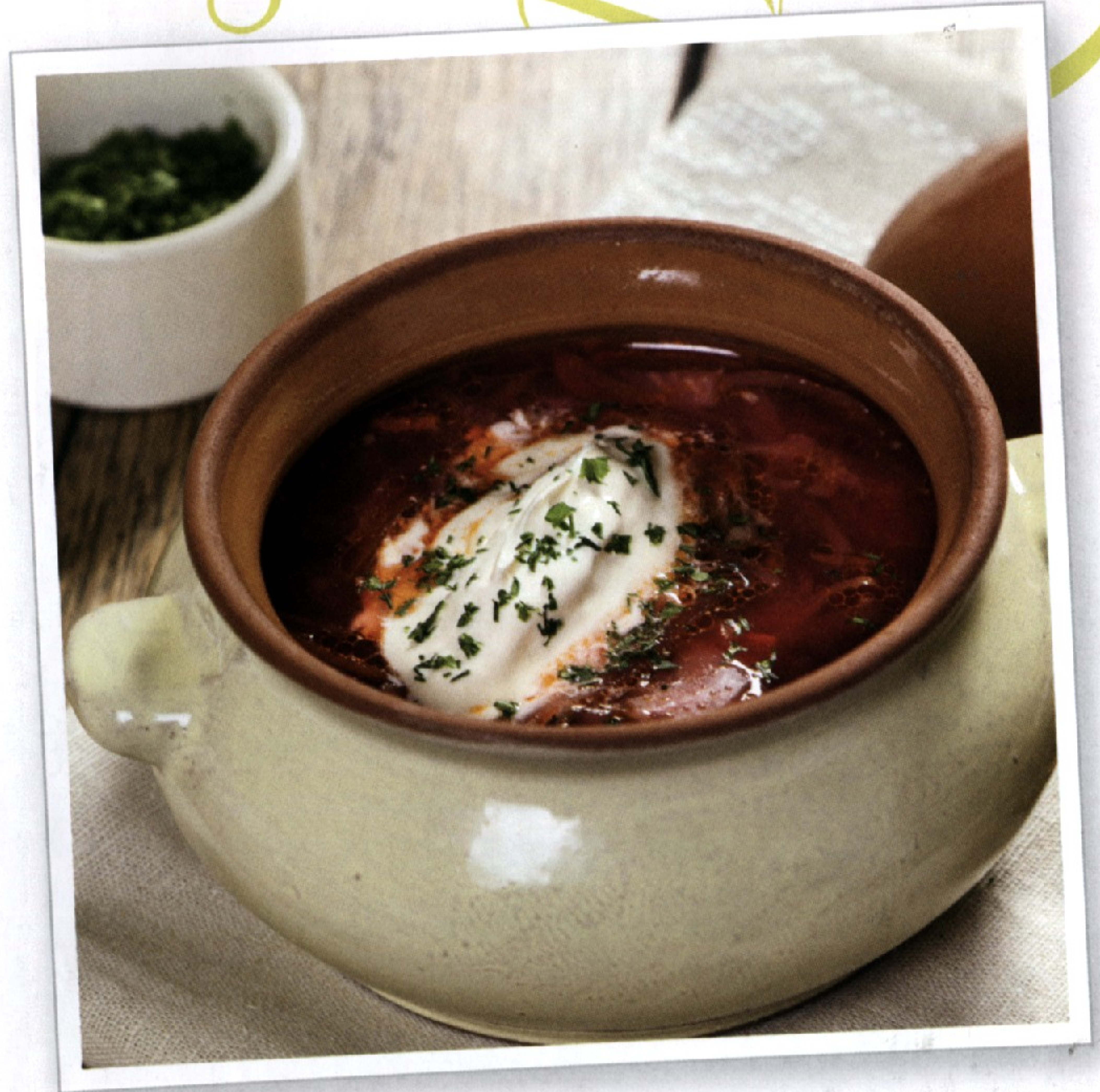
Цибулю нарізати й обсмажити в олії. Додати томатну пасту, перемішати і перекласти в каструлю. Додати нарізаний болгарський перець, покласти нашатковану капусту, сіль і спеції за смаком.

Буряк натерти й обсмажити з додаванням олії, перекласти в каструлю. Варити ще близько 5 хвилин, заправити борщ подрібненою зеленню і зняти з вогню.

Борщ із рибою

Інгредієнти:

- *риба — 0,5 кг;*
- *буряк — 2–3 шт.;*
- *капуста — 300 г;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *корінь петрушки — 1 шт.;*
- *томатна паста — 2 ст. ложки;*
- *оцет (3 %) — 1 ст. ложка;*
- *вершкове масло — 2 ст. ложки;*
- *сметана — за смаком;*
- *зелень — за смаком;*
- *сіль, цукор, спеції — за смаком.*



Рибу обробити на філе з шкірою без кісток, нарізати шматочками і відварити.

Буряк нарізати соломкою і варити, додавши трохи бульйону, оцет, цукор, томат і жир, протягом 30 хвилин.

У процесі тушкування додати бульйон. Цибулю і коріння нарізати соломкою, спасерувати і додати до буряка за 5 хвилин до кінця тушкування.

У киплячий бульйон покласти нашатковану капусту, після закипання — буряк з овочами і варити до готовності. Спеції додати в борщ наприкінці варіння.

У тарілку покласти шматочки риби, налити борщ, додати сметану і нарізану зелень.

Борщ по-одеськи



Інгредієнти:

- вода — 2,5 л;
- куряче філе — 300 г;
- морква — 2 шт.;
- корінь петрушки — 1 шт.;
- ріпчаста цибуля — 2 шт.;
- картопля — 4—5 шт.;
- оцет (3 %) — 1 ст. ложка;
- борошно — 1 ст. ложка;
- масло вершкове — 25 г;
- курячий жир — 2 ст. ложки;
- сметана — 2 ст. ложки;
- перець червоний, сіль — за смаком.

М'ясо промити, нарізати і відварити.

Моркву, цибулю і корінь петрушки вимити, почистити, нарізати соломкою, висипати в сковороду з розтопленим курячим жиром і злегка обсмажити, потім додати оцет і продовжувати обсмажувати, поки рідина не випарується. Очищену і вимиту картоплю нарізати кубиками. Борошно, помішуючи, підрум'янити в розігрітому вершковому маслі до світло-кремового відтінку.

У курячий бульйон покласти картоплю і варити 10–15 хвилин, після чого додати обсмажені овочі, борошняну засмажку, мелений червоний перець, посолити і продовжувати варити ще 15–20 хвилин. При подачі в кожну тарілку з борщем покласти сметану.

Холодник

Інгредієнти:

- *хлібний квас — 600 г;*
- *буряк з бадиллям — 150 г;*
- *морква — 1 шт.;*
- *огірок — 1 шт.;*
- *зелена цибуля — 1 пучок;*
- *яйця — 1 шт.;*
- *сметана — 100 г;*
- *кріп — 4 гілочки;*
- *цукор — 1 ч. ложка;*
- *оцет — 1 ч. ложка;*
- *сіль — за смаком.*



Буряк очистити і нарізати соломкою, черешки нарізати шматочками, залити водою, додати оцет і тушкувати 30 хвилин.

Бадилля нарізати і ввести в тушкований буряк за 15 хвилин до готовності буряків. Готовий буряк охолодити.

Моркву зварити до готовності, охолодити і нарізати. Огірки нарізати кубиками. Яйця відварити, охолодити і дрібно нарізати.

Зелену цибулю нарізати кільцями. Розтерти цибулю з сіллю до появи соку. Додати сметану, яйця, цукор, ретельно перемішати.

В отриману суміш покласти буряк разом із відваром, огірки, влити квас і поставити в холодильник на годину.

Подавати борщ в тарілках з дрібно нарізаною зеленню кропу.

Борщ із червоною капустою



Інгредієнти:

- *картопля — 4 шт.;*
- *квасоля — ½ склянки;*
- *морква — 1 шт.;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *червона капуста — ¼ шт.;*
- *томатна паста — 2 ст. ложки;*
- *болгарський перець — ½ шт.;*
- *сушений базилік — за смаком;*
- *сметана — за смаком;*
- *сіль, спеції — за смаком.*

Квасолю промити і замочити в холодній воді на 6–8 годин. Потім залити водою і зварити протягом години.

Овочі почистити і помити. Картоплю і болгарський перець нарізати кубиками, червону капусту нашаткувати. Буряк і моркву натерти. Цибулю подрібнити.

Картоплю покласти в каструлю з квасолею і варити близько 10 хвилин. Потім додати капусту, болгарський перець і варити 10 хвилин. Для заправки моркву і цибулю обсмажити в олії. Додати буряк і смажити ще 5 хвилин. Покласти томатну пасту і додати сіль зі спеціями. Влити трохи води і тушкувати до м'якості овочів. Перекласти заправку в каструлю з картоплею. Нагріти до кипіння, зменшити вогонь і варити до готовності. Подати зі сметаною.

Борщ у горщиках

Інгредієнти:
- *яловичина — 400 г;*
- *картопля — 2 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *капуста — 100 г;*
- *корінь петрушки — 1 шт.;*
- *корінь селери — 1 шт.;*
- *печериці — 200 г;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *часник — 2 зубки;*
- *квасоля біла консервована — 100 г;*
- *аджика — 1 ч. ложка;*
- *спеції, сіль, чорний мелений перець — за смаком.*



М'ясо вимити, нарізати шматочками, укласти на дно горщиків (знадобиться 4 шт.). Далі шарами викласти гриби, квасолю, аджику, спеції.

Усі овочі та коріння вимити, очистити, нарізати кубиками і порівну розподілити по горщиках. Залити окропом так, щоб вода не діставала 2 см до краю горщика, накрити горщики кришками. Поставити в духовку і готувати при 220 °С до готовності.

Щоб отримати наваристий бульйон, потрібно покласти м'ясо в холодну воду, тоді поживні речовини з м'яса перейдуть у бульйон.

Борщ у хлібі



Інгредієнти:
- *хліб — буханець;*
- *буряк — 1 шт.;*
- *свинина — 300 г;*
- *картопля — 3–4 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *солодкий перець — 1 шт.;*
- *капуста — ½ головки;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *квасоля — ½ банки;*
- *томатна паста — 1 ст. ложка;*
- *помідори — 2 шт.;*
- *спеції, сіль — за смаком.*

Свинину нарізати і зварити бульйон. Буряк натерти і протушкувати зі спеціями в невеликій кількості бульйону.

Для засмажки цибулю нарізати, моркву натерти й обсмажити.

Помідори нарізати й обсмажити з часником, перцем і томатною пастою.

У бульйон додати нарізану картоплю, нашатковану капусту.

Коли картопля приготується, додати підготовлені буряки, помідори, квасолю, заправку і приправу.

Через 5 хвилин вимкнути. У хліба зрізати верхівку, всередині вирізати серединку і підсушити в духовці. Вилити в хліб готовий борщ.

Борщ із квасолею та грибами

Інгредієнти:

- *картопля — 200 г;*
- *помідори — 200 г;*
- *квашена капуста — 150 г;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *морква — 1 шт.;*
- *сіль, чорний мелений перець — за смаком;*
- *консервована червона квасоля — 200 г;*
- *олія — 4 ст. ложки;*
- *заморожені гриби — 100 г;*
- *лимонний сік — 2 ст. ложки;*
- *буряк — 1 шт.*



Усі овочі промити, очистити і нарізати. Буряк скропити лимонним соком й обсмажити. З помідорів зняти шкірку, нарізати і додати до буряка, протушкувати.

Нарізану картоплю варити 8 хвилин в 2 л води. Гриби промити і варити 10 хвилин. Відкинути гриби на друшляк, відвар процідити і зберегти. Гриби, цибулю і моркву обсмажити. Перекласти овочі разом із буряково-помідоровою масою до картоплі, варити 10 хвилин.

Влити в каструлю грибний відвар, покласти гриби і варити 5 хвилин.

Додати квашену капусту і консервовану квасолю з соком. Приправити сіллю, перцем і довести до готовності.

Борщ холодний



Інгредієнти:

- *вода — 2 л;*
- *буряк — 2 шт.;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *варені яйця — 2 шт.;*
- *свіжі огірки — 200 г;*
- *сметана — 0,5 склянки;*
- *зелена цибуля — 60 г;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *буряковий оцет, кріп, сіль — за смаком.*

Один буряк запекти в шкірці, а інший очистити і варити в 1 л води з оцтом.

Печений буряк очистити від шкірки і разом із вареним нарізати соломкою, додати відварену в 1 л води очищену нарізану шматочками картоплю, залити змішаним відваром буряків та картоплі і поставити в холодне місце.

Після охолодження в борщ додати нарізану зелену цибулю, очищені та нарізані варені яйця, нарізані шматочками огірки, сіль, цукор і все добре перемішати. Розлити борщ по тарілках, заправити сметаною і посипати рубаною зеленню кропу.

Зав'ялу зелень можна освіжити, якщо її покласти на годину в холодну воду, до якої додати оцет з розрахунку 1 ст. ложка на 1 л води.

Борщ із ковбасою

Інгердієнти:

- буряк — 1 шт.;
- варені яйця — 4–5 шт.;
- варена картопля — 4–6 шт.;
- свіжі огірки — 4–5 шт.;
- варена ковбаса — 300 г;
- яблучний оцет — 1 ч. ложка;
- зелена цибуля — за смаком;
- кріп — за смаком;
- сіль — за смаком;
- сметана — за смаком;
- хрін — за смаком.



Буряк почистити і натерти у велику каструлю. Влити 2,5 літра води і нагріти до кипіння. Влити оцет, додати сіль, варити до готовності.

Яйця очистити і нарізати. Огірки помити і нарізати. Ковбасу нарізати кубиками.

Перекласти в посуд з яйцями та огірками.

Зелень промити, обсушити й подрібнити. Варену картоплю почистити і дрібно нарізати. Перекласти зелень з картоплею до решти інгредієнтів.

Отриману основу для борщу змішати, накрити кришкою і поставити в холодильник.

Буряковий відвар охолодити при кімнатній температурі.

Основу для борщу розкласти в глибокі тарілки, додати сіль, сметану і хрін. Залити буряковим відваром і відразу подати на стіл.

Зелений борщ із квасолею



Інгредієнти:

- *квасоля — 400 г;*
- *вода — 2 л;*
- *морква — 1 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *корінь селери — ⅓ шт.;*
- *олія — 3 ст. ложки;*
- *зелень петрушки і кропу — 1 пучок;*
- *щавель — 1 пучок;*
- *лавровий лист — 2 шт.;*
- *чорний мелений перець — за смаком;*
- *сіль — за смаком.*

З вечора замочити квасолю, а вранці промити і відварити. Зняти з вогню і злити воду.

Усі овочі промити й очистити. Картоплю нарізати кубиками. Закип'ятити воду, додати картоплю і лавровий лист. Селеру, моркву і цибулю нарізати кубиками. На сковороді пасерувати цибулю до напівготовності, потім додати селеру і моркву, обсмажити до м'якості.

У каструлю викласти пасеровані овочі і варити ще близько 20 хвилин на невеликому вогні. Зелень промити.

Щавель нарізати, додати в борщ і закип'ятити. Петрушку і кріп дрібно нарубати, додати в каструлю разом із квасолею, посолити, поперчити прокип'ятити і відразу вимкнути вогонь.

Борщ по-херсонськи

Інгредієнти:

- баранина — 200 г;
- буряк — 300 г;
- томатна паста — 2 ст. ложки;
- буряковий квас — 200 г;
- капуста (нашаткована) — 300 г;
- картопля — 300 г;
- коріння петрушки — за смаком;
- квасоля — за смаком;
- яблука — 100 г;
- спеції, часник (товчений) — за смаком;
- сало, петрушка — за смаком;
- сметана — за смаком.



З баранини зварити бульйон.

Нарізати очищений буряк і протушкувати його з томатною пастою і буряковим квасом.

У киплячий бульйон покласти нашатковану капусту, картоплю, нарізану кубиками, і зварити до напівготовності.

Потім додати тушкований буряк, спасероване коріння, попередньо замочену квасолю і зварити борщ до готовності.

Наприкінці варіння додати очищені і нарізані кубиками яблука, спеції і заправити салом, товченим з часником і петрушкою.

При подачі додати в борщ сметану і зелень.

Борщ із селерою



Інгредієнти:
- *свинина — 200 г;*
- *буряк — 100 г;*
- *капуста — 100 г;*
- *ріпчаста цибуля — 40 г;*
- *корінь селери — 20 г;*
- *помідори — 40 г;*
- *сушені гриби — 10 г;*
- *борошно — 40 г;*
- *смалець — 20 г;*
- *сметана — 40 г*
- *сіль, оцет (3 %) — за смаком.*

Усі овочі очистити і промити. Буряк нарізати, посолити, залити холодною водою так, щоб буряк був повністю вкритий, проварити трохи, зняти з вогню і витримати кілька днів, щоб буряк почав бродити.

Ріпчасту цибулю, селеру спасерувати на смальці. Капусту нашаткувати, сушені гриби відварити і нарізати соломкою, помідори нарізати шматочками. Свинину нарізати кубиками, залити отриманим буряковим квасом, водою (1:1) і варити до м'якості. Потім додати маринований буряк, капусту, гриби, помідори, пасероване коріння, заправити борщ підсмаженим борошном і варити до готовності. Наприкінці посолити і додати при необхідності оцет, щоб борщ набув кисло-солодкого смаку. При подачі на стіл покласти в борщ сметану.

Борщ із салом

Інгредієнти:

- *буряк — 2 шт.;*
- *томатна паста — 1 ст. ложка;*
- *свинина — 300 г;*
- *картопля — 4 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 1 шт.;*
- *коріння — за смаком;*
- *солодкий перець — за смаком;*
- *буряковий квас — за смаком;*
- *сало — за смаком;*
- *часник (товчений) — за смаком.*



Усі овочі очистити і промити.

Буряк відварити до напівготовності в підсоленій воді, очистити, нарізати соломкою і протушкувати разом з 1 ст. ложкою томатної пасти.

Зварити бульйон зі свинини, нарізаної шматочками, покласти в нього нарізану картоплю.

Окремо спасерувати цибулю і коріння з нарізаним солодким перцем.

Додати овочі в борщ, посолити і поперчити за смаком.

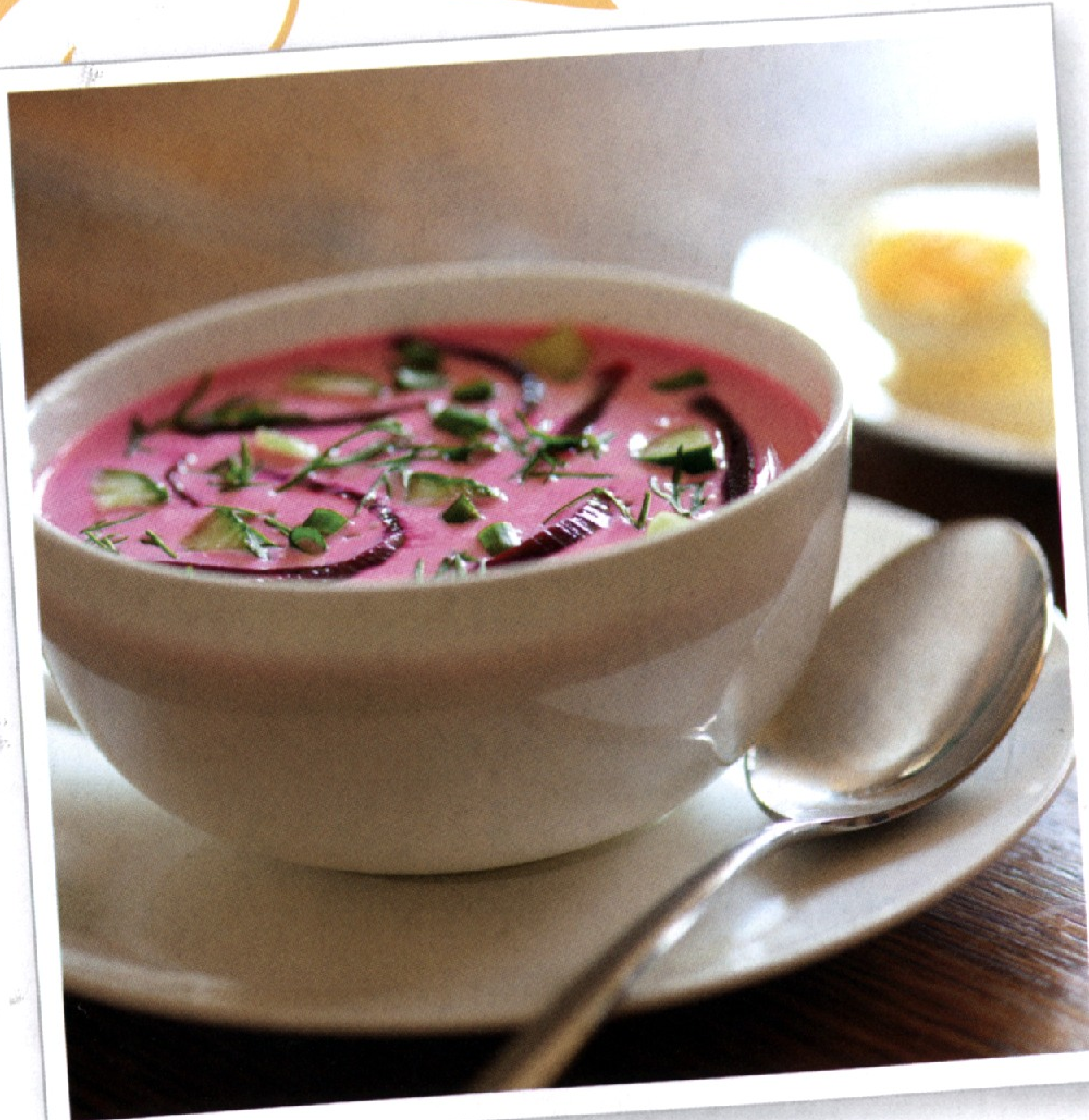
Готовий борщ заправити буряковим квасом і свіжим салом, товченим з часником.

Дати борщу настоятись 15–20 хвилин.

При подачі в тарілки додати сметану.

Окремо подати пампушки з часником.

Холодник на кефірі



Інгредієнти:

- *буряк — 1 шт.;*
- *свіжі огірки — 1–2 шт.;*
- *помідор — 1 шт.;*
- *кефір (нежирний) — 400 мл;*
- *сіль — за смаком;*
- *зелена цибуля, кріп — за смаком;*
- *сироватка — 100–200 мл.*

Буряк очистити, промити і натерти (можна нарізати брусочками).

Огірки і помідор промити, обсушити і нарізати кубиками.

Після цього нарізані овочі додати до буряка. Усе залити кефіром.

Зелену цибулю та кріп добре промити і дрібно нарізати.

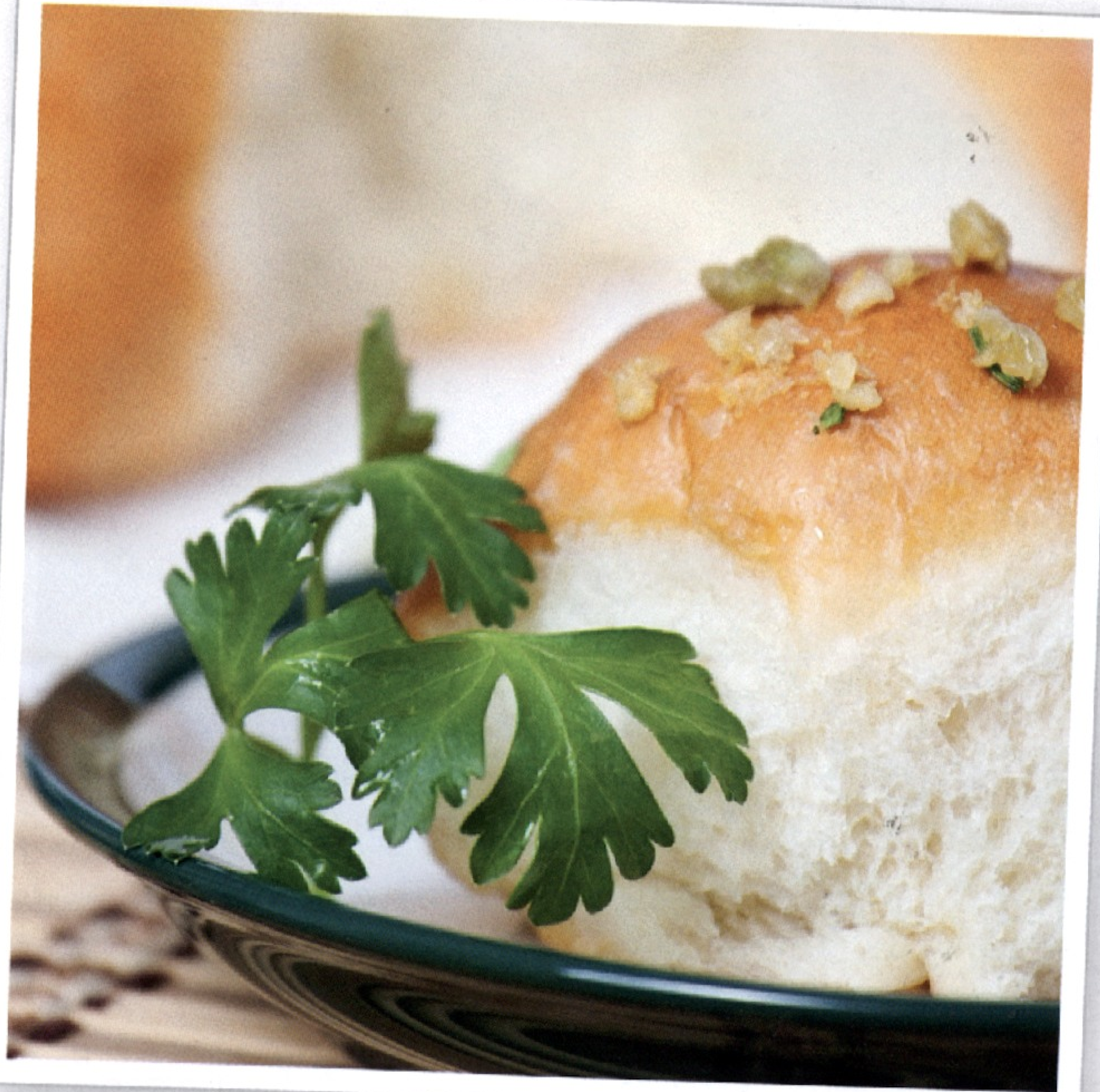
У холодник додати нарізану зелену цибулю, кріп, посолити і перемішати.

Влити сироватку, ще раз перемішати.

Свіжі помідори можна зберегти і до січня. Для цього зелені плоди треба обгорнути папером, укласти в ящик, вистелений соломою, і зберігати при температурі 11–13 °С у темному місці.

Пампушки з часником

Інгредієнти:
- *дріжджі — 100 г;*
- *вода — 1,2 л;*
- *маргарин — 65 г;*
- *сіль — 30 г;*
- *цукор — 170 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *часник — 60 г;*
- *олія — 60 мл;*
- *борошно — 2 кг.*



У теплій воді розчинити дріжджі.
Додати розтоплений маргарин, сіль і цукор. Додати борошно і вимісити круте тісто. Готове тісто накрити і поставити в тепле місце на 45–60 хвилин, щоб підійшло.
Розділити тісто на порції у вигляді кружечків, попередньо змастивши пергамент або сковороду олією, і викласти їх одна до однієї. Випікати при 180–200 °С. За 10 хвилин, перед тим як виймати, змастити верх пампушок збитим яйцем.
Приготувати суміш з тертого часнику, олії і води (100 мл) і змастити верхівки готових пампушок.

Якщо в будинку немає дріжджів, можна замінити їх ½ склянки пива або мінеральної води. Сухі дріжджі перед замісом тіста необхідно змішувати з борошном.

Сало ароматне



Інгредієнти:

- *сало — 3 кг;*
- *сіль — 1 склянка;*
- *лавровий лист — за смаком;*
- *суміш перців — 2 пакетики;*
- *паприка — 1 ст. ложка;*
- *часник — 1 головка;*
- *коріандр (зерна) — 1 пакетик (10 г);*
- *мускатний горіх мелений — за смаком.*

Сало нарізати порційними шматочками, укласти в каструлю вниз шкіркою.

Додати сіль, залити водою і поставити на плиту, довести до кипіння і варити 10 хвилин. Зняти з плити і дати охолонути.

Коли сало охолоне, вийняти його з бульйону по одному шматочку і викласти на пергамент.

Покласти на теплий шматок зверху шматочки часнику й обсипати спеціями (спеції змішати попередньо), додати лавровий лист. Загорнути в пергамент.

Залишити його при кімнатній температурі на 8–9 годин, щоб сало просочилося спеціями, потім прибрати в морозилку.

Якісне сало має бути білого, злегка рожевого кольору. Жовтий колір вказує на те, що сало вже несвіже.

Сало по-українськи

Інгредієнти:
- сало — 1 кг;
- часник — 1 головка;
- лавровий лист — 1 шт.;
- червоний мелений перець — за смаком;
- чорний мелений перець — за смаком;
- мелений лавровий лист — за смаком;
- сіль — за смаком.



Сало нарізати шматками розміром 15х7 см.
Змастити кожен шматок сала з усіх сторін сіллю.
Часник почистити і промити.
Нарізати кожен зубчик часнику тонкими шматочками.
На салі зробити глибокі надрізи і вкласти в кожен надріз по шматочку часнику. Щедро натерти сало чорним і червоним меленим перцем і посипати з усіх сторін меленим лавровим листом.
Перекласти сало на тарілку і накрити поліетиленовим пакетом.
Зав'язати і залишити на дві доби при кімнатній температурі. Після чого покласти в морозильну камеру на кілька годин і можна подавати на стіл.

Томат для борщу



Інгредієнти:
- *свіжі помідори — 5 кг;*
- *солодкий болгарський перець — 300 г;*
- *морква — 300 г;*
- *зелень петрушки — 1 пучок;*
- *лавровий лист — за смаком;*
- *чорний перець горошком — за смаком;*
- *сіль — за смаком.*

Помідори промити, обсушити і нарізати. Подрібнити за допомогою кухонного комбайна або м'ясорубки і влити отримане пюре в емальовану каструлю. Поставити на маленький вогонь і нагріти до кипіння.

Поки томат буде закипати, моркву і солодкий перець почистити, промити й обсушити. Моркву натерти, а перець нарізати кільцями. Зелень петрушки помити, обсушити й подрібнити.

Помідорне пюре готувати на маленькому вогні, після закипання, близько 30 хвилин. Додати моркву і солодкий перець. Додати трохи солі, лавровий лист і горошини перцю. Готувати ще близько 15 хвилин. Потім розлити гарячий томат в стерилізовані банки і відразу закатати прокип'яченими кришками.

Перевернути й укутати для повільного охолодження. Переставити в прохолодне місце на зберігання.

Заправка для борщу

Інгредієнти:
- *буряк — 7 шт.;*
- *морква — 7 шт.;*
- *ріпчаста цибуля — 7 шт.;*
- *болгарський перець — 7 шт.;*
- *томатна паста — 10 ст. ложок;*
- *оцет — 10 ст. ложок;*
- *часник — 1 головка;*
- *сіль — 3 ст. ложки;*
- *цукор — 3 ст. ложки;*
- *перець горошком — 15 шт.*



Усі овочі почистити і промити.
Буряк, цибулю і болгарський перець нарізати. Моркву натерти.
В олії обсмажити буряк до готовності і перекласти в каструлю.
У сковороду викласти моркву і болгарський перець, тушкувати до готовності. Потім додати томатну пасту і тушкувати ще 5 хвилин. Окремо обсмажити цибулю.
Викласти в каструлю з буряком готові овочі, влити оцет, додати сіль і цукор, перець, подрібнений часник і довести до кипіння.
Прогрівати масу протягом 15 хвилин.
Після цього розкласти овочі в стерилізовані банки і герметично закрити заздалегідь простерилізованими кришками.
Перевернути банки догори дном, накрити і залишити до повного охолодження.

Зміст

Серія «Смачного»

Борщ давно вже перестав бути лише стравою, ставши частиною національної культури і головним символом української кухні. Але чи знаєте ви, як багато різновидів борщу існує сьогодні? Галицький і чернігівський, з реберцями та вегетаріанський — усі вони потішать вас новими відтінками смаку. Дізнайтеся, як готувати борщ із пельменями та маслинами, солоними огірками і грибами, здивуйте рідних борщем у хлібі та удоскональте свої кулінарні навички. А щоб ви могли максимально дотриматись традицій, ми приготували для вас рецепти пампушок, заправки для борщу і, звичайно, сала з часником!